

О. Б. Гузова*Научный руководитель***Е. Г. Тюлькова***Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь*

ОЦЕНКА РАЦИОНАЛЬНОСТИ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

На сегодняшний день мясные полуфабрикаты – наиболее востребованный потребителями вид мясных продуктов.

Исследования степени рациональности ассортимента мясных продуктов проводились на материалах деятельности одного из магазинов крупной торговой организации г. Гомеля – ООО «Евроторг», где мясные полуфабрикаты представлены в широком ассортименте.

Для оценки степени рациональности ассортимента мясных полуфабрикатов была использована методика оценки ранговой корреляции по Спирмену, которая позволяет определить тесноту и направление корреляционной связи между двумя признаками.

Оценка рациональности структуры ассортимента мясных полуфабрикатов осуществлялась с учетом способа изготовления, вида сырья, изготовителя и расфасовки. С целью выявления потребительских предпочтений был проведен анкетный опрос покупателей.

Результаты исследований свидетельствуют о том, что в магазине «Евроопт», филиале ООО «Евроторг» г. Гомеля, ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов достаточно широкий и представлен натуральными крупнокусковыми бескостными, мясокостными мелкокусковыми, мелкокусковыми бескостными полуфабрикатами. Мясной полуфабрикат в тесте представлен следующими видами: пельмени, равиоли, манты и хинкали. Панированные полуфабрикаты представлены в ассортименте несколькими видами: ножка цыпленка в панировке, окорочок в панировке, палочки из мяса цыплят в панировке и палочки «Барбекю». Ассортимент рубленых полуфабрикатов представлен различными видами котлет, шницелем, тефтелями, сырой колбасой, колбасками для жарки, а также сырыми колбасами собственного производства.

Результаты расчетов коэффициента ранговой корреляции свидетельствуют о том, что структура ассортимента мясных полуфабрикатов в магазине «Евроопт» ООО «Евроторг» в большинстве случаев нерациональна и требует корректировки по всем исследованным признакам. Следует отметить, что в структуре реализации следует снизить удельный вес натуральных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы, продукции ОАО «Гомельский мясокомбинат», ОАО «Брестский мясокомбинат», ОАО «Жлобинский мясокомбинат», ОАО «Волковысский мясокомбинат», ОАО «Калинковичский мясокомбинат», а также весовых и полуфабрикатов расфасовкой более 1 кг.

Кроме того, обращает на себя внимание тот факт, что потребители отдают свое предпочтение именно полуфабрикатам в тесте, представленным в основном пельменями. По виду сырья спросом пользуется продукция из свинины и говядины, а также мяса птицы. На преимущественный выбор изготовителя мясных полуфабрикатов (СП «Санта Бремор» ООО, СООО «Кухня мастера», ОАО «Могилевский мясокомбинат»), возможно, оказала влияние ассоциация термина «мясные полуфабрикаты» главным образом с пельменями и очень широким ассортиментом этих продуктов у указанных изготовителей, отличающимся оригинальной и красочной упаковкой, привлекательным внешним видом и учитывающим самые разнообразные вкусы (пельмени с сыром, грибами, пищевыми волокнами, витаминной смесью с лактулозой и кальцием и т. д.). С учетом сложившейся ситуации в перспективе целесообразно провести оценку рациональности ассортимента именно пельменей с учетом их внешнего вида и состава сырья.